

## # TischLeinDeckDich #

### Month November

Sharing menu

Wir machen den Tisch voll, jeder kann genießen

#### Zum Start

Junge Kartoffel | Speck | Kimchi | Nori

Sepia | Papaya | Lauch

Rotkohl | Mango | Soja

\*\*\*

#### vorneWeg

Wirsing | Ingwer | Ponzu | Nussbutter

Crispy Duck Salat | Pomelo | Wildkräuter

Lachs | Kohlrabi | Dill | Crème Fraîche | Furikake

\*\*\*

#### Zwischendurch

Adlers Tom-Kha-Gai

\*\*\*

#### Erfrischung

Matcha Kefir

\*\*\*

#### HauptSächlich

Rinderfilet | Pastinaken-Miso-Püree | Shitake Erdnuss |

Dashi

\*\*\*

#### SüssKram

Aprikosen-Chilli Sorbet

Adlers Dominosteine

Weißer Schokolade | Aprikose | Marzipan | Yuzu

110€ p.P. ohne Zwischendurch, 130€ p.P. mit Zwischendurch



DER  
SCHWARZE  
ADLER

## Weinbegleitung

### 2019 Griesel Riesling Sekt Tradition brut Sekthaus Streit | Deutschland | Hessen

100 % Riesling aus traditioneller Flaschengärung.  
Spontane Gärung & Säureabbau,  
Edelstahl & Stückfass

### 2021 Grauburgunder K&U Sonderedition Holger Koch | Deutschland | Baden

trockener Grauburgunder im Holzfass ausgebaut,  
spontanvergoren, Naturhefe

### 2018 DUSTY Douro Tinto

#### Jorge Moreira Poeira | Portugal | Douro

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional  
ausgebaut im Barrique, unfiltriert

### 2019 Maury Vendange VdN

#### Domaine Poudroux | Frankreich | Roussillon

Grenache Noir, Traditionelles Holzfass,  
spontanvergoren

59€